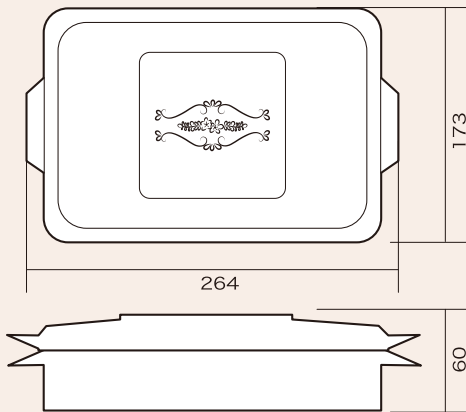




グリルパン
ヒュッゲ

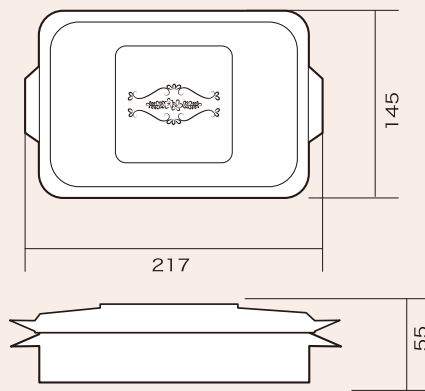
This is an excellent grill pan.
It is possible to use oven, grill, as well as
microwave oven, direct flame.

本体・ふた 大



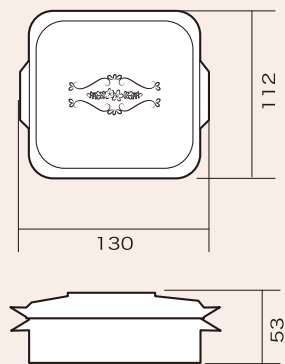
重量：1380g
満水容量：630cc

本体・ふた 中



重量：850g
満水容量：430cc

本体・ふた 小



重量：360g
満水容量：150cc

<お取り扱いについて>

- 本品は直火、オープン、電子レンジ、グリルでの加熱調理に対応します。IH調理にはご使用になれません。
- 空炊きはしないでください。また、フライなど油を多く使う調理には使用しないでください。
- 急冷、急熱はお避けください。加熱後、濡れ布巾にのせるなどしないでください。
- 電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手触れないよう、ご注意ください。
- 浸け置き洗いはしないでください。こびりついた場合は短時間熱湯に浸け、メラミンスポンジなどで擦ってください。

*本品は焼物です。特性としてお使いになるうちにこげつきあとが付いてきたり、全体の色も変化していきます。「器を育てる」という感覚でお楽しみください。



カラー：レッド・ブラック・グレージュ

耐熱陶器製
日本製



鮭とポテトのグラタン



クリーミーなソースがほっくりとしたじゃがいもとジューシーな鮭を包み込むあったかメニュー

鮭とポテトのグラタン

<材料> (2人分)

生鮭切り身 2切
じゃがいも 1個
玉ねぎ (小) 1個
トマト (小) 1個
ほうれん草 1~2本
バター 大さじ1
塩 小さじ 1/2
胡椒 少々
ナツメグ 少々

ホワイトソース

小麦粉 大さじ1
バター 10g
牛乳 100ml
顆粒コンソメ 小さじ 1/2
溶けるチーズ 80g
パン粉 適宜
ヒュッゲに塗る分オリーブオイル 少々

<作り方>

ホワイトソースを作る。

1. 小麦粉とバターを耐熱ボールに入れラップ無しで、電子レンジ (600w) 加熱 30 秒。
2. レンジから取り出し、木ベラでよく混ぜながら牛乳を少しずつ加える。さらに顆粒コンソメを加え、よく混ぜる。再びラップ無しで、電子レンジ (600w) 加熱 1 分。
3. 2を木ベラでよく混ぜ、もう 1 度ラップ無しで、電子レンジ (600w) 加熱 1 分。再び木ベラでよく混ぜ、ナツメグを振ってホワイトソースの完成。(あれば白ワインを少し加えると風味が増す。)
4. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。鮭の切り身を入れ、周りに 3 ミリ幅にスライスしたじゃがいもとトマトを交互に並べ 3 センチくらいに切ったほうれん草薄切りにした玉ねぎも入れる。塩、胡椒を全体に振る。

5. 4に3を回しかけ、軽くトントンとヒュッゲをテーブルに当ててソースを具材の間に入れる。魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
6. 5の上に溶けるチーズをかけ、さらにパン粉少々を振り、バターをちぎって所々に置く。
7. ヒュッゲに蓋をして電子レンジ加熱 (600w) 2 分。レンジから取り出し、魚焼グリルで弱火加熱 5 分、火を消して庫内でそのまま 10 分放置。
8. 魚も野菜もふっくらとジューシーな仕上がりに。さらに焦げ目をつけたい場合には、フタを取った状態で魚焼グリル加熱、中火で 1 分。

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせて、調節をしてください。

グリルハーブチキン

<材料> (2~3 人分) L サイズ使用

とりもも肉 2枚
じゃがいも 1個
バター 大さじ1
塩 小さじ 1/2
胡椒 少々
ナツメグ 少々

下味のマリネ液

レモン汁 大さじ3
オリーブ油 大さじ2
塩 小さじ1
おろしにんにく 小さじ1
ローズマリー 2枝
なければ、お好みのハーブ
ドライタイプならば 小さじ1
塩 小さじ1
あれば白ワイン 大さじ1

ヒュッゲに塗る分オリーブオイル 少々

<作り方>

1. とり肉は余分な脂を除き、皮目にフォークで刺して穴をあける。厚みがある部分に包丁を入れて火の通りが均一になるように開く。
2. じゃがいもは四つ〜六つ割りにする。マリネ液の材料を密封できる袋に入れて混ぜ合わせ、とり肉とじゃがいもを加えてもみ込み、30分以上漬けておく。
3. ヒュッゲにあらかじめ オリーブオイルを塗っておく。2のとり肉とじゃがいもを汁気を軽く切ってヒュッゲに並び入れる。フタをし、電子レンジ (600w) 加熱 3 分。魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
4. 3を電子レンジから取り出し、魚焼グリルに入れ、弱火で加熱 5 分。一度取り出して火の通り具合をみて足りないようならば 1~2 分ほど加熱し、庫内でそのまま 10 分放置する。
5. さらに焦げ目をつけたい場合には、フタを取った状態で魚焼グリル加熱、中火で 1 分。

下味のマリネ液にマスタードを加えたり、ニンニクの代わりにわさびにしたり、アイデア次第で色々な味で楽しめる簡単レシピです。

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせて、調節をしてください。

グリルハーブチキン



しっかりと下味をつけたとり肉の旨味が凝縮されて絶妙。フタをして加熱することで柔らかく、ジューシーに。

カラフルベジのグリル



野菜の甘みを最大限に引き出すシンプルな一品。
四季それぞれの旬の彩りと香りを楽しめます。

カラフルベジのグリル

<材料> (2~3人分) Lサイズ使用

ブロッコリー 3房
かぼちゃ 1/8個
トマト(小) 1個
パプリカ 1/3個
小かぶ 1個
エリンギ 1/2本
アスパラガス 1本

オリーブオイル 大さじ2
塩 小さじ1/2
胡椒 少々
バター 小さじ1

ヒュッゲに塗る分オリーブオイル 少々

<作り方>

1. 野菜は火の通りを均一にするため、大きさを揃えてカットしておく。
2. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
3. ヒュッゲにカットした野菜を並べる。ブロッコリー、かぼちゃなど水分の少ない野菜は一度水にさらし、拭き取らない状態で入れる。オリーブオイル、塩、胡椒を上から全体に回しかける。バターもちぎって所々に置く。フタをして電子レンジ(600w)加熱1分。
4. 電子レンジから取り出し、魚焼グリルに入れてフタをしたまま魚焼グリルで弱火加熱5分。火を消して庫内でそのまま10分放置。

食べる直前にレモン汁をかけるとさっぱりとした風味が野菜の甘みを引き立てます。

*電子レンジ加熱後、魚焼グリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼グリルの機種に合わせ、調節をしてください。

たっぷりキャベツのキッシュ

<材料> (1~2人分) Mサイズ使用

キャベツ 1/4個
プチトマト 2~3個

卵液

卵 1個
牛乳 100cc
粉チーズ 20g
塩 小さじ1/3
こしょう 少々

ヒュッゲに塗る分オリーブオイル 少々

<作り方>

卵液を作る。

1. ボウル卵液の材料を全て入れよく混ぜる。
2. 魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
ヒュッゲにオリーブオイルを塗っておく。
3. キャベツは、芯の部分も全て千切りにする。
ヒュッゲにキャベツ、プチトマトを入れ、1を回しかける。あれば、パセリなどの青みを添えて。
4. ヒュッゲにフタをして魚焼グリルで弱火加熱8分、火を消して庫内でそのまま10分放置。
5. さらに焦げ目をつけたい場合には、フタを取った状態で魚焼グリル加熱、中火で1分。

表面はカリッと中はふわっと仕上がる簡単キッシュです。キャベツの甘味が存分に味わえます。たくさんの野菜が食べられるノンオイル recipe このワンデッシュでカフェスタイル。クロワッサンを添えて。

*電子レンジ加熱後、魚焼グリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼グリルの機種に合わせ、調節をしてください。

たっぷりキャベツのキッシュ



千切りキャベツのシャキシャキ感が卵のふんわり感とハーモニーを奏でるあと一品の簡単レシピ

アスパラのポークロール



豚肉の甘い脂がアスパラガスに絡んでコクはあるのにさっぱりと味わえるバランスの良いサイドメニュー

アスパラのポークロール

<材料> (1~2人分) Mサイズ使用

豚ばら肉薄切 8枚

グリーンアスパラ 8本

塩 小さじ1/2

胡椒 少々

パセリ 適宜

小麦粉大さじ1

ヒュッゲに塗る分オリーブオイル

少々

<作り方>

1. アスパラの固い部分を切り落とす。
2. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
3. 豚ばら肉を平らに広げ、塩、胡椒を振る。茶漉しなどで小麦粉をうすすらと軽く振る。肉一枚でアスパラ一本をくるくると上から下まできっちりと巻いていく。巻き終わりを押えてアスパラと肉をしっかりとくっつける。
4. ヒュッゲに3を並べる。フタをして魚焼グリルに入れ、弱火加熱10分、火を消して庫内でそのまま5分放置。
5. フタを取り、再び魚焼グリルで弱火加熱3分。表面にうすすら焼き色をつけ、刻んだパセリを散らす。

接着の役目の小麦粉を振り過ぎると持ったりとして歯ざわりが悪くなります。うすすらと広げてください。カレー粉を混ぜても。

グリル加熱の前に電子レンジにかけるとより時間短縮ができます。

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせ、調節をしてください。

あさりの白ワイン蒸し

<材料> (2~3人分) Lサイズ使用

あさり 200g

ミニトマト 5~6個

にんにく 2~3かけ

青ネギ 適宜

白ワイン 大さじ2

オリーブオイル 大さじ1

塩 小さじ1/3

胡椒 少々

バター 小さじ1

ヒュッゲに塗る分オリーブオイル

少々

<作り方>

1. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
2. あさは砂抜きをして、殻と殻を擦り合わせ汚れをとり、水気を切っておく。ミニトマトを半分カットし、にんにくは薄くスライスする。ネギは細かく輪切りに。
3. ヒュッゲに2のあさり、プチトマト、ニンニクを均等に熱が回るように入れる。白ワイン、塩、胡椒、バターを入れる。
4. フタをして、魚焼グリルで弱火加熱15分、火を消して庫内でそのまま10分放置。
5. 魚焼グリルからヒュッゲを取り出し、あさりのフタが開いていればネギを散らし、底に出てきたスープを全体に回しかけるようにざっくりと混ぜる。ネギを散らす。

あさりの他に鯛やタラなど自身の魚やエビを加えても、風味よくふっくらとした仕上がりになります。その場合には過熱時間を伸ばすなど調節をしてください。

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせ、調節をしてください。

あさりの白ワイン蒸し



フタを開けた時、立ち上る磯の香りと深いバター香り…

シンプルなのにテーブル華やぐ一品です。じっくり出てきたスープも味わって…

アボカド&トマトのココット



アボカドは熱を通すとクリーミーに。溶けたチーズと酸味のあるトマトともよく合う忙しい朝食にぴったりな一品。バケットに添えれば、白ワインのための素敵なアンティパストに。

アボカド&トマトのココット

<材料>(2人分) Sサイズ2個使用

アボカド 1個
 トマト(小) 1個
 溶けるチーズ 大さじ2
 レモン汁 大さじ1

オリーブオイル 大さじ1
 塩 小さじ1/2
 胡椒 少々

ヒュッゲに塗る分オリーブオイル 少々

<作り方>

1. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。オーブントースターを点け、予熱を始める。
2. アボカドは半分に割り、タネを取り出し、1センチ角くらいにカットし、すぐにレモン汁をかける。トマトもアボカドと大きさを揃えてカットする。
3. ボウルに2を入れ、塩、コショウ、オリーブオイルの順に加えて軽く混ぜ合わせる。
4. ヒュッゲに3を入れ、チーズをのせる。
5. 予熱をして温まったオーブントースターにフタをしたヒュッゲを入れ、高温モードで5分、フタを取り、焦げ目がつくまで2〜3分加熱。

アボカドの熟し具合によって加えるオリーブオイルの量を加減してください。(柔らかく熟している場合には少なく、固い場合には多く)

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせ、調節をしてください。

ホットデリ2種 ウィンナエッグ&ハニートースト

<材料>(1人分) Sサイズ2個使用

●ウィンナエッグ

卵 1個
 ウィンナー 2本(切り込みを入れ半分にカット)
 プチトマト 2個(半分にカット)
 ほうれん草など葉野菜 1枚
 パセリ 適宜
 塩 少々
 胡椒 少々

●ハニートースト

6枚切り食パン 1/2(半分にカット)
 牛乳 大さじ2
 ハチミツ 大さじ1
 バター 小さじ2

ヒュッゲに塗る分オリーブオイル 少々

<作り方>

1. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。オーブントースターを点け、予熱を始める。
2. ハニートースト
ヒュッゲに牛乳とハチミツを入れて混ぜ合わせ、バターをぬった食パンを漬ける感で入れる。
3. ウィンナエッグ
別のヒュッゲに葉野菜を敷き、カットしたウィンナーをセンターに卵を落とせるように空間を空けて入れる。卵をセンターにそっと割り入れる。プチトマトも飾る。塩、胡椒をする。
4. 2つのヒュッゲにフタをして予熱をしたオーブントースターに入れ、高温モードで加熱8分。ウィンナエッグの方はそのまま、ハニートーストの方だけフタを取り、さらに2分加熱する。
5. 取り出して、ウィンナエッグにパセリを添えて。

素材はどんなものでも応用がきくメニューコンビです。ホットサラダとミニドリア、焼きカレーと根菜グリルなど。残り野菜が素敵一品に。

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせ、調節をしてください。

ホットデリ 2種 ウィンナエッグ&ハニートースト



一度にオーブントースターに入るから2種類の温かメニューを作るのに便利なSサイズ。浅いので火の通りも短時間で済み、いつものメニューをカフェデリ風に演出します。

簡単焼きリンゴ



こんがりと香ばしい焼きリンゴがグリラーで出来ます。ホイップクリームを添えて、ちょっとしたおもてなしティータイムに…

簡単焼きリンゴ

<材料>(2~3人分) Mサイズ使用

りんご 1個
バター 大さじ1
砂糖 大さじ1

シナモン 少々

ヒュッゲに塗る分のオリーブオイル 少々

<作り方>

1. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
2. りんごをよく水で洗い、水気を拭いて皮は剥かず、芯の部分を取る。縦に4つ割りにし、さらにそれぞれを3等分にカットする。(りんごの大きさによってカットの仕方は調節してください。)
3. ヒュッゲにカットしたりんごを並べる。砂糖を全体にかけて手でりんごと砂糖を馴染ませる。りんごから水分が出てしっとりするまで1~2分そのまま置く。
4. フタをして、魚焼グリルで弱火加熱10分。火を消して庫内でそのまま10分放置。
5. フタを取り、再び魚焼グリルで弱火加熱3分。表面にうっすら焼き色をつける。
6. グリルから取り出して、シナモンをふる。熱々の焼きりんごに冷たいヨーグルトなどを添えて…

りんごのサクサクとした歯ざわりを残した爽やかな焼きりんご。細かくカットをすれば、アップルパイのフィリングとしてもコンフィチュールとしても使えるアップルスイーツが出来ます。

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせ、調節をしてください。

ヨーグルト蒸しケーキ

<材料>(2人分) Sサイズ2個使用

ホットケーキミックス 100g
卵 1個
ヨーグルト 100g
サラダオイル 大さじ1

飾り用のベリー類(ジャムやハチミツでも)

ヒュッゲに塗る分のオリーブオイル 少々

<作り方>

1. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。オーブントースターを点け、予熱を始める。
2. ボウルにホットケーキミックス以外の材料を全て入れ、よく混ぜ合わせる。泡立てず、なめらかになるように。
3. ヒュッゲ2つに2を分け入れ、トントンと底の部分をテーブルに当てて生地の中の気泡を抜く。
4. フタをして、オーブントースターに入れ、低温モードで1分加熱。フタを取り、さらに膨らむまで約1分~2分加熱。(短時間に膨らむのでこの時間は目を離さないでください。)
5. オーブントースターから取り出して、ベリーなど好みのトッピングを。

粗熱が取れてから、蒸しケーキをヒュッゲから取り出し、食べやすくカットして供することも出来ます。

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせ、調節をしてください。

ヨーグルト蒸しケーキ



ホットケーキミックスであっという間に出来上がるおやつ。甘さはお好みのトッピングでプラスして楽しめます。